

38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名【 農と食学（講義） 】

教員名【 田中賢治（実務経験のある教員：フランス・日本でのレストラン調理経験有） 】

講義No.	授 業 内 容	
	大 分 類	内 容
1	野菜について	野菜の見分け方 ・人参、じゃがいも、玉ねぎ、ピーマン、キュウリ・トマト ・廃棄率、自給率、栄養
2	果実について	果実の見分け方 ・オレンジ、りんご、キウイフルーツ、パイナップル ・消化酵素について ・廃棄率、自給率、栄養
3	鶏肉について	鶏肉の解体 部位ごとの特徴・栄養
4	魚について	魚の三枚おろし 廃棄率、自給率
5	米について	米の消費量と現状 お米の炊き方 インディカ米とジャポニカ米
6	離乳食 No.1	生後5, 6か月～1歳まで ・安心、安全な食材とは何か？ ・重湯、お粥、ペースト、刻み食 ・食材のかたさ、大きさ、食べられる食材と使える調味料
7	離乳食 No.2	1歳～離乳食終了時まで ・手づかみ、フォークを使った食事への移行
8	離乳食 No.3	おやつ 7大アレルゲンの食材の使用と対応
9	幼児のお弁当	子どもが喜ぶ調理方法とアイデア 飾り切り
10	幼児の食事	規則正しい食事習慣、おやつ必要性 食経験、農業体験に期待すること
11	学校給食	食農教育 地産地消 個食、孤食・固食の現状と食生活
12	ヘルシー食	低糖質料理、カロリー、栄養 レジスタントスターチ
13	インスタント食	現代の食生活の現状と問題 インスタント食品を利用した活用法
14	介護食	とろみのつけ方 刻み食、ミキサー食
15	学期末試験	

●到達目標：我が国の農業の事情を理解し、作る献立や料理にも応用できる知識を修得する。

●教科書名【 配布プリント使用 】

●単位履修の方法と達成度の測定方法

授業の出欠と期末試験にて判定

・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。

・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。